SINTROPÍA



LA CALETA

CATÁLOGO DE SEMILLAS NATIVAS & CRIOLLAS

sintropia.maticas

colombia posee el 12% total de la biodiversidad de todo el mundo y por culpa de la agricultura convencional se han perdido alrededor de un 75% de especies vegetales usadas para la alimentación. Sintropía cree en que es posible trabajar la soberanía alimentaria en la ciudad, de la mano de los campesinos y amigos, nos complementamos para resistir al sistema que nos reprime y deprime el campo; cada vez es mas difícil tener recursos para apropiarse del territorio, pero esto no nos frena, y por el contrario, surge la necesidad de usar los espacios con los que contamos, terrazas, balcones, patios y andenes.

Desde el 2016 sintropía está en función de reconocer, limpiar, seleccionar, custodiar y reproducir estas semillas, de manera reciproca retribuímos a ellas toda la sabiduría que nos han entregado, para hoy tener la satisfacción de compartirlo.



Ají CAMPANA



Ají campana
(*Capsicum baccatum*)

Origirario de la isla Barbados del Caribe, la especie forma frutos muy curiosos con forma de campana. Es muy aromático y el picor varía según el fruto, esta especie es muy fructífera pero tarda más en madurar , puede llegar a medir 180 cm de altura, Se recomiendaun mínimo de 50 cm deprofundidad para eldesarrollo de sus raíces. El ají campana es ideal para moler una vez seco y condimentar algunos platos de cocina.

AJÍ DULCE



Ají Dulce
(*Cerasiforme annum*)

Variedad domesticada en América tropical, Su fruto rojo intenso bajo en capsicina tiene todo el sabor y el color del ají sin el picante. Ideal para sazonar. Se recomienda un mínimo de 40 cm de profundidad para el desarrollo de sus raíces. Esta variedad presenta resistencia a enfermedades y alta producción de frutos.

Ají CAMPANA



Ají campana
(*Capsicum baccatum*)

Origirario de la isla Barbados del Caribe, la especie forma frutos muy curiosos con forma de campana. Es muy aromático y el picor varía según el fruto, esta especie es muy fructífera pero tarda más en madurar , puede llegar a medir 180 cm de altura, Se recomiendaun mínimo de 50 cm deprofundidad para eldesarrollo de sus raíces. El ají campana es ideal para moler una vez seco y condimentar algunos platos de cocina.



Tomate cherry
amarillo
(*Solanum cheesmaniae*)

Originario de América del sur; sus vistosos frutosamarillos de sabor ácido-dulce son rica fuente de vitaminas. Se recomienda darle soporte a sus ramas y un mínimo de 30 cm de profundidad para el desarrollo de sus raíces. Esta variedad presenta resistencia a enfermedades.

PEPINO AMARILLO



Pepino amarillo
(*cucumis anguria*)

Originario de África, crece en estado salvaje en varios países de América. Su fruto maduro adquiere un sabor ácido ideal para preparar encurtidos, es un cultivo poco exigente en nutrientes, necesita soporte para su tallo de enredadera y mínimo 30 cm de profundidad para su desarrollo. Produce frutos aproximadamente en 3meses.

ARVEJA CRIOLLA



Arveja criolla
(*Pisum sativum*)

Históricamente se conoce el consumo de la arveja hace aproximadamente 9000 años. Pertenece a la familia de las leguminosas, y como muchas legumbres, esta tiene la propiedad de fijar el nitrógeno del aire a través de una relación simbiótica con una bacteria que vive en la raíz, haciéndola muy rica en proteínas. ; También posee gran cantidad de minerales. Es conveniente en tutorarla para una mejor producción de semillas, podrá ser cosechada en cuatro meses.

FRIJOL ARROCITO



Frijol Arrocito
(vigna umbellata)

Esta planta produce un delicioso grano con apariencia al arroz arbóreo pero su sabor es similar a la lenteja combinada con frijol. El frijol arrocito pertenece a la familia de las leguminosas, y como muchas legumbres, esta tiene la propiedad de fijar el nitrógeno del aire a través de una relación simbiótica con una bacteria que vive en la raíz , haciéndola muy rica en proteínas .Es conveniente en tutorarla para una mayor producción de semillas y podrá ser cosechada en aproximadamente 3 meses.

HABICHUELA



Habichuela
(*Phaseolus vulgaris*)

Proveniente de Perú, la Habichuela, es una leguminosa que posee un tallo trepador, sus frutos aparecen en vainas verdes o amarillas según su variedad, contiene muchos beneficios nutricionales, aporta vitaminas, proteínas y minerales. Regula la glucosa. Conviene entutorar sus plantas. Se aconseja cosechar cuando las vainas estén bien formadas.

ALBAHACA CANELA



Albahaca Canela
(Ocimum basilicum Cinnamon)

Esta planta es originaria de la India con un inconfundible olor a canela gracias a que comparte compuestos similares con el árbol de la canela, lo que la convierte en una planta aromática de colección, y como es propio de todas las albahacas cuenta con múltiples propiedades medicinales y nutricionales. Ideal para preparar aromáticas y batidos. Para tener una planta bien ramificada se recomienda total exposición del sol y un sustrato aireado con buena retención de agua.

ALTAMISA



Altamisa
(*Ambrosia peruviana*)

En Norteamérica crece comúnmente como maleza, pero su origen está en la zona de Asia y el Norte de África. Se estima que tiene diversos beneficios medicinales, es empleada por lo general para combatir la fiebre, la migraña, problemas digestivos y la artritis. Tiene propiedades aromáticas y se le considera muy estimulante.

CILANTRO



Cilantro
(*Coriandrum sativu*)

Su origen es dudoso, aunque se suele relacionar con el norte de África. Tiene propiedades arómaticas y antiinflamatorios. Es completamente comestible, hasta sus pequeñas semillas, pero es común el uso culinario de sus hojas para condimentar diversos platos. Impulsa al sueño, recupera el apetito. Es una planta flexible con el clima.

PEREJIL



Perejil
(*Petroselinum crispum*)

Originaria del Mediterráneo. Sus componentes tienen cualidades aromáticas y medicinales. Soncomunes en la condimentación de alimentos y en infusiones.
Es antiinflamatorio. Evita la fatiga por su alto contenido en hierro y limpia los riñones. Es fácil para sembrar, se aclimata cómodamente.

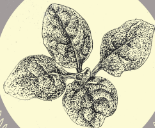
ENELDO



Eneldo
(*Anethum graveolens*)

Es oriunda de la región oriental del mar Mediterráneo. Es una planta aromática que mide de 30 a 45 cm, utilizada como antiespasmódico, entre otras muchas propiedades medicinales y un buen condimento para las comidas, su sabor es similar al del perejil y ligeramente dulzón. Su cultivo se da mejor en climas templados-cálidos, requiere un suelo húmedo con buen drenaje y rico en materia organica.

ESPINACA



Espinaca
(*Solanum lycopersicum*)

Cultivada en el medio Oriente desde aproximadamente 2000 años, es una planta reconocida por sus potentes propiedades nutricionales y desintoxicantes del organismo, ideal para preparar batidos y ensaladas. Se podrán cosechar sus hojas a partir de la sexta semana de cultivo; para una prospera cosecha se recomienda sembrar usando acolchado y con un sustratos ricos en materia orgánica y buena retención de agua, especialmente en lugares con altas temperaturas, sembrar a media sombra.

TABACO



Tabaco
(*Nicotiana tabacum*)

Originario de América tropical, contiene potentes componentes medicinales y es ampliamente usado en rituales indígenas a lo largo de todo el continente, también se le conocen propiedades repelentes para el control biológico en cultivos.

GULUPA



Gulupa
(*Passiflora pinnatistipula*)

Su origen se encuentra en la Amazonía, donde crece de forma silvestre. Es una fruta exótica de sabores ácidos muy semejantes a la maracuyá. Tiene muchas propiedades medicinales, posee características antioxidantes, analgésicas, antiinflamatorias, disminuye el estrés y ayuda a conciliar el sueño. Su flor es particular y bella, es muy conocida para ornamentación.